



QUINTA DOS MONTEIRINHOS

DÃO - D.O.C.



MANGUALDE - PORTUGAL

CASTAS GRAPE VARIETIES
60% TOURIGA NACIONAL
20% TINTA RORIZ
20% JAEN
TÍTULO ALCOOLOMÉTRICO VOLÚMICO
ALCOHOLIC STRENGTH BY VOLUME
13,5%

TINTO/RED
D.O.C. 2016



LE

LUX EDITION é a mistura das castas tradicionais do Dão que fazem um vinho tinto de luxo. Um vinho complexo com notas de frutos vermelhos. Estagiou 15 meses em barrica de carvalho francês.

Este vinho é composto pelas principais castas da Região do Dão: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%), Jaen (20%).

LUX EDITION is the blend of traditional Dão varieties that make a luxury red wine.

Complex wine with red fruits notes. Aged 15 months in french oak barrels.

This wine is composed of the main varieties of the Dão Region: Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%)

Sugestão de ementa: Excelente para acompanhar pratos de carne e peixe no forno. Deve ser aberto 15 minutos antes de ser consumido a uma temperatura de 16°-18° C.

Serving suggestion: *Ideal with roast meat or fish. The wine should be opened 15 minutes before serving and drunk at a temperature of 16°-18° C.*

